

Llega la primera Feria de Cerveza Artesana de Pamplona con la Sanferbeer

[Multimedia](#)

Dieciséis productores de Navarra y País Vasco protagonizan la I Feria de Cerveza Artesana de Pamplona Sanferbeer Jaialdia, que se celebrará el primer fin de semana de julio en Geltoki y donde podrán degustarse más de 60 cervezas de diferentes estilos

Sanferbeer Jaialdia, la [I Feria de Cerveza Artesana](#) de Pamplona, se celebrará el primer fin de semana de julio con la participación de dieciséis productores navarros y vascos. Será, en concreto, los días 30 de junio, y 1 y 2 de julio, con entrada abierta al público que, para degustar las más de 60 variedades de cerveza que se ofrecerán, deberán comprar el vaso conmemorativo de la feria por 3 euros. Pamplona Actual es uno de los patrocinadores de esta Sanferbeer.

Como representación navarra acudirán Morlaco Beer, organizador del evento, y otros cinco productores: Naparbier, Biribil, Brew and Roll, Sesma Brewing y Xorta. Por parte del País Vasco, se contará con la asistencia de Mala Gissona, Bidassoa Basque Brewery, Gar and Gar y Mattinada, todos ellos guipuzcoanos. De Bizkaia, La Txika de la Cerveza, Urbanbeer y Tito Blas. Por último, por parte de Álava estarán Byra, Udabeer y Garagart. Además, habrá un puesto de comida artesana a cargo de The House Beer.

Como es habitual en las ferias de cerveza artesana, se celebrará un concurso para elegir las 3 mejores elaboraciones aunque esta vez será algo diferente ya que el jurado estará formado por 9 jueces profesionales y certificados BJCP (Beer Judge Certification Program). El público también podrá elegir sus variedades preferidas a través de una aplicación para el móvil / página web (beer wars), y se sortearán diferentes regalos entre aquellos que participen.

El recinto contará con un escenario por el que pasarán grupos locales de distintos estilos: rock, folk-celta, metal, pop, rancheras... Para aquellos que acudan con niños pequeños, se podrá utilizar la zona de juegos infantiles que está habitualmente abierta en el andén número 2 de la antigua estación.

Además, se ha elaborado una cerveza "Sanferbeer" que se comercializará y pinchará en varios locales de la zona los días previos y posteriores a la feria, como Manneken, Katakarak, El retrogusto es mío, Restaurante el colegio y el bodegón en Burlada.

"Nos parecía que Pamplona se merecía tener una cita como esta, eventos de este estilo ya se celebran en otras ciudades cercanas y el ambiente cervecero

navarro lo estaba esperando. Hasta ahora no había cuajado, aunque había habido algunos intentos, y queríamos intentarlo. Agradecemos al Ayuntamiento de Pamplona su buena disposición cuando les presentamos la propuesta y a todos los patrocinadores y colaboradores por implicarse en esta primera edición”, explica David Salinas Lizaso, uno de los socios de la cervecera artesanal Morlaco Beer.

La apuesta por “el producto local y de calidad” es una de las máximas de la cita, que pretende mostrar el dinamismo de un sector en auge, que cuenta ya con alrededor de medio centenar de firmas solamente en Navarra y País Vasco. Por ello, esperan atraer “al público más cervecero, al ya familiarizado con el producto artesano”, pero también a “aquellos que todavía no han sentido la necesidad de probar cosas nuevas”, añade Salinas.

INFORMACIÓN PRÁCTICA

SFJ – SANFERBEER JAIALDIA 2017 – I FERIA DE CERVEZA ARTESANAL DE PAMPLONA

30 de junio, 01 y 02 de julio 2017

Horarios:

30 junio de 17:00 a 23:00 h

01 de julio de 11:00 a 23:00 h

02 de julio de 11:00 a 21:00 h

Geltoki: Antigua estación de autobuses

Entrada libre, pero para consumir hay que comprar el vaso conmemorativo de la feria por 3 euros.

16 productores de cerveza artesanal de Navarra y País Vasco:

NAVARRAGIPUZKOAARABABIZKAIAMorlacoMala GissonaByraLa txika de la
cervezaNaparbierBidassoa Basque
BreweryUdabeerUrbanbeerBiribilGar&garGaragartTito BlasBrew & RollMattinada
Sesma Brewing
Xorta

Organiza: Morlaco Beer

Patrocinan: The House Beer, El Dromedario Records, Navarmusic, Diario de Navarra, El Retrogusto es mio, Pamplona Actual, Restaurante El Colegio y Beer Kupela.

Colaboran: Ayuntamiento de Pamplona, Aspace, definde.com, Manneken beer, Revista El Mono, localbier.com, Casa Gurbindo, Katakarak, ikuspuntu, solo artesanas, lupulu.com, Rastal, Ricardo Molina.
